

## DAFTAR PUSTAKA

- Asmalia, Esti. "Yuk, Mengenal Makanan Hasil Fermentasi Khas Indonesia." (2018).
- Dianti, Fadila Rahma, Et Al. "Proses Fermentasi Asinan Buah Dan Uji Organoleptik Asinan Buah (Mangga, Nanas, Dan Apel)." Prosiding Seminar Nasional Penelitian Dan Pengabdian Kepada Masyarakat Lppm Universitas' Aisyiyah Yogyakarta. Vol. 1. 2023.
- Febriani, Dwi Ratna, And Zidni Azizati. "Pembuatan Cuka Alami Buah Salak Dan Pisang Kepok Beserta Kulitnya Teknik Fermentasi." *Walisongo Journal Of Chemistry* 1.2 (2018): 72-77
- Hafidzah, Ayu. Pembuatan Cuka Buah Mangga Menggunakan *Acetobacter Aceti* Dan *Saccharomyces Cerevisiae*. Diss. Universitas Hasanuddin, 2021.
- Herdayani, S. Pd, S. Pd, And S. T. Syahrial. "Desain Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data Dalam Penelitian." *Issn 2502-3632 Issn 2356-0304 J. OnlineInt.Nas.Vol.7No.1, Januari–Juni 2019 Univ.17 Agustus 1945 Jakarta* 53.9 (2019): 1689-1699.
- Irhamni, Irhamni, Et Al. "Fermentasi Limbah Kulit Durian Menjadi Cuka Organik Dengan Menggunakan *Acetobacter Aceti*." *Elkawnie: Journal Of Islamic Science And Technology* 5.1 (2019): 16-20.
- Jaedun, Amat. "Metodologi Penelitian Eksperimen." Fakultas Teknik Uny 12 (2011).
- Kurniasih, Dewi, And Yudi Rusfiana. "Teknik Analisa." (2021).
- Kwartiningsih, Endang, And Ln Nuning Sri Mulyati. "Fermentasi Sari Buah Nanas Menjadi Vinegar." *Ekulibrium* 4.1 (2005): 8-12.
- Muhammad Iskandar Al Hakim, Idha Silviyati & Endang Supraptiah. " Pengaruh Penambahan Ekstrak Asam Jawa Terhadap Kualitas & Kuantitas *Piezoelectric crystal* Sebagai Transduser." (2023).
- Nursyahidah, F. 2012. Penelitian Eksperimen. [Http://Faridanursyahidah.Files](http://Faridanursyahidah.Files).

Nurhayati, Dian, Nanik Andayani, And Muhammad Djabir Saing. "Optimalisasi Alat Fermentor Pada Lama Fermentasi Cuka Apel." Prosiding (2018).

Nugraheni, Mutiara. "Potensi Makanan Fermentasi Sebagai Makanan Fungsional." Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana 6.1 (2011).

Rahmawati, Niki Niki, Sugiyanta Sugiyanta, And Elly Nurus Sakinah. "Pengaruh Pemberian Cuka Apel'a terhadap Kadar Mda Hepar Tikus Wistar Jantan Yang Diinduksi Parasetamol Dosis Toksik." Pustaka Kesehatan 6.2 (2018): 272-277.

Silalahi, Marina. "Bioaktivitas Asam Jawa (*Tamarindus Indica*) Dan Pemanfaatannya." Florea: Jurnal Biologi Dan Pembelajarannya 7.2(2020): 85-91.

Silfia & Sri Agustin (2014). Pengaruh Penambahan Gula Terhadap Kualitas Vinegar Dari Air Kelapa. "Jurnal Dinamika Penelitian Industri Vol.25 No.2 Tahun 2014.

Suharismi, A. (2013). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.

Susantyo, Sharon Listya Nugroho, Maria Goretti Marianti Purwanto, And Tjandra Pantjajani. "Pemanfaatan Buah Ceremei (*Phyllanthus Acidus* L. Skeels) Sebagai Bahan Baku Pembuatan Cuka." Calyptra 9.1 (2020).

Syofian, Suzuki, Timor Setyaningsih, and Nur Syamsiah. "Otomatisasi metode penelitian skala likert berbasis web." Prosiding Semnastek (2015).

Orey, Cal. *Khasiat Cuka*. Pt Mizan Publika, 2008

Purhantara, & Wahyu. (2010). *Metode Penelitian Kualitatif Untuk Bisnis*.

Richard W. Hartel & Dennis R. Heldman, 2012:01, *Principles Of Food Processing*, Aspen Publication Inc.

- Riyanto, Slamet, And Aglis Andhita Hatmawan. *Metode Riset Penelitian Kuantitatif Penelitian Di Bidang Manajemen, Teknik, Pendidikan Dan Eksperimen*. Deepublish, 2020.
- Sarah E.Kemp, Tracey Hollowood & Joanne Hort, 2009- *Sensory Evaluation ; A practical Handbook*
- Soemardji, Andreanusa. *Tamarindus Indica L. Or" Asam Jawa": The Sour But Sweet And Useful. Diss. University Of Toyama, 2008.*
- Tan, David. "Metode Penelitian Hukum: Mengupas Dan Mengulas Metodologi Dalam Menyelenggarakan Penelitian Hukum." *Nusantara: Jurnal Ilmu Pengetahuan Sosial* 8.8 (2021): 2463-2478.
- Tiziana Maria Sirangelo. "*Sensory Descriptive Evaluation Of Food Products And Review*" 2019; 2 (4): 354-363
- WayneGisslen.(2007).*Professional Cooking: SixthEdition . 675*
- Wardani, Novita Kusuma, R. Susanti, And Talitha Widiatningrum. "Telaah Studi Kandungan Probiotik Pada Fermentasi Makanan Khas Di Pulau Jawa." *Jurnal Sains Teknologi & Lingkungan* 7.1 (2021): 50-58.